



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102604810 A

(43) 申请公布日 2012. 07. 25

(21) 申请号 201210086476. 2

(22) 申请日 2012. 03. 29

(71) 申请人 苏州圣隆营养食品有限公司
地址 215500 江苏省苏州市辛庄工业园

(72) 发明人 徐坤元

(74) 专利代理机构 苏州广正知识产权代理有限公司 32234

代理人 张利强

(51) Int. Cl.

C12J 1/00 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种火龙果保健果醋制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种火龙果保健果醋制备方法,包括(1)、选取优质火龙果和萝卜清洗;(2)、选取优质莲子、杏仁、核桃仁;(3)、熬制中药得中药汁;(4)、将经过酶解处理的果浆、坚果浆和中药汁混合,灭菌,加入活化后的醋酸菌,密封发酵;(5)、经过后熟陈酿,过滤、灌装、杀菌、制成成品。本发明的火龙果保健果醋口感独特,保质期长,酸甜可口、芳香诱人、老少皆宜。

1. 一种火龙果保健果醋制备方法,其特征在于,所述保健果醋的原料配方包括以下质量份的成分:

(1) 原料:火龙果 25 ~ 40 斤、萝卜 10 ~ 15 斤、莲子 5-10 斤、杏仁 3 ~ 5 斤、核桃仁 5 ~ 7 斤;

(2) 中药:藿香 26 ~ 35g、甘草 12 ~ 16g、枸杞 20 ~ 23g、灵芝 25 ~ 30g、党参 20 ~ 30g、金银花 25 ~ 30g、茴香 20 ~ 30g;

所述保健果醋按下列步骤进行:

(1)、选取优质火龙果和萝卜清洗,高温灭酶,胶体磨磨浆,制成果浆;所述果浆采用复合酶酶解,酶解反应温度为 36℃,酶解时间 2h;

(2)、选取优质莲子、杏仁、核桃仁,清洗粉碎成 0.3-0.4cm 的颗粒、蒸汽蒸煮 55 分钟软化、磨浆、制成坚果浆;

(3)、在所述中药中加入 700ml 水,熬制 2 个小时后,得中药汁;

(4)、将经过酶解处理的果浆、坚果浆和中药汁按 3:1:1 的质量比混合,灭菌,加入活化后的醋酸菌,在 30℃左右进行密封发酵,时间为 15-17 天;

(5)、发酵好的混合物送入陈酿罐,经过 20-25 天的后熟陈酿,过滤、灌装、杀菌、制成成品;

根据权利要求 1 所述火龙果保健果醋制备方法,其特征在于所述复合酶用量为 3%,由果胶酶和纤维素酶按 2:1 的质量比组成。

2. 根据权利要求 1 或 2 所述火龙果保健果醋制备方法,其特征在于所述醋酸菌用量为果浆、坚果浆和中药汁总重量的 1% 左右。

3. 根据权利要求 1 至 3 任一项所述火龙果保健果醋制备方法,其特征在于所述原料配方优选为以下质量份的成分:

(1) 原料:火龙果 32 斤、萝卜 13 斤、莲子 8 斤、杏仁 4 斤、核桃仁 6 斤;

(2) 中药:藿香 30g、甘草 14g、枸杞 21g、灵芝 28g、党参 25g、金银花 27g、茴香 25g。

一种火龙果保健果醋制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种果醋的制备方法,具体是一种火龙果保健果醋制备方法。

背景技术

[0002] 火龙果亦称红龙果,为仙人掌科 (*Cactaceae*) 量天尺属植物量天尺 (*Hylocereus undatus*) 的果用栽培品种,原产于巴西、墨西哥等热带中美洲地区。火龙果的果实椭圆形,径 10 ~ 12cm,果皮颜色为紫红色,艳丽迷人,而果肉颜色有白、黄、红等几个不同品种。火龙果的营养十分丰富,是一种低热量、高纤维的水果。每 100g 火龙果鲜果含有 VC 9.9 ~ 10.8mg,蛋白质 0.15 ~ 0.30g,脂肪 0.21 ~ 0.61g、纤维 0.7 ~ 0.9mg、胡萝卜素 0.005 ~ 0.012mg、Ca 6.3 ~ 8.8mg、P 20.2 ~ 26.1mg、Fe 0.55 ~ 0.65mg、VB1 0.028 ~ 0.430mg,而含热量仅为 56.65 卡。由于火龙果具有上述成分,因此,火龙果具有一定的食疗和药用作用,能降血压、降血脂、润肺、解毒、养颜、明目,并对便秘和糖尿病有辅助治疗的作用,此外,火龙果还具有减肥养颜功效。

[0003] 果醋是利用现代生物技术酿制而成的一种营养丰富、风味优良的酸味调味品。它兼有水果和食醋的营养保健功能,是集营养、保健、食疗等功能为一体的新型饮品。目前,未有以火龙果和中药为原料制作保健果醋的报道。

发明内容

[0004] 本发明主要解决的技术问题是提供一种火龙果保健果醋制备方法。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明采用的一个技术方案是:

一种火龙果保健果醋制备方法,所述保健果醋的原料配方包括以下质量份的成分:

(1) 原料:火龙果 25 ~ 40 斤、萝卜 10 ~ 15 斤、莲子 5-10 斤、杏仁 3 ~ 5 斤、核桃仁 5 ~ 7 斤;

(2) 中药:藿香 26 ~ 35g、甘草 12 ~ 16g、枸杞 20 ~ 23g、灵芝 25 ~ 30g、党参 20 ~ 30g、金银花 25 ~ 30g、茴香 20 ~ 30g;

所述保健果醋按下列步骤进行:

(1)、选取优质火龙果和萝卜清洗,高温灭酶,胶体磨磨浆,制成果浆;所述果浆采用复合酶酶解,酶解反应温度为 36℃,酶解时间 2h;

(2)、选取优质莲子、杏仁、核桃仁,清洗粉碎成 0.3-0.4cm 的颗粒、蒸汽蒸煮 55 分钟软化、磨浆、制成坚果浆;

(3)、在所述中药中加入 700ml 水,熬制 2 个小时后,得中药汁;

(4)、将经过酶解处理的果浆、坚果浆和中药汁按 3:1:1 的质量比混合,灭菌,加入活化后的醋酸菌,在 30℃左右进行密封发酵,时间为 15-17 天;

(5)、发酵好的混合物送入陈酿罐,经过 20-25 天的后熟陈酿,过滤、灌装、杀菌、制成成品;

所述复合酶用量为 3%,由果胶酶和纤维素酶按 2:1 的质量比组成。

[0006] 所述醋酸菌用量为果浆、坚果浆和中药汁总重量的 1% 左右。

[0007] 所述原料配方优选为以下质量份的成分：

- (1) 原料：火龙果 32 斤、萝卜 13 斤、莲子 8 斤、杏仁 4 斤、核桃仁 6 斤；
- (2) 中药：藿香 30g、甘草 14g、枸杞 21g、灵芝 28g、党参 25g、金银花 27g、茵香 25g。

[0008] 本发明的有益效果是：

① 本发明的果醋将火龙果与萝卜、坚果、中药配合使用，坚果的作用是健脑，中药的加入在增加果醋香味的同时，也增加了其治病作用，具有延缓记忆力衰退、预防心脏病的发生、健脾健胃、补肾强筋、活血止血等多种功效。

[0009] ② 本发明的火龙果与萝卜经过果胶酶和纤维素酶复合酶酶解，改善了果浆营养构成，丰富了产品的营养价值，有利于醋酸菌的发酵。

[0010] ③ 本发明的果醋保质期长，酸甜可口、芳香诱人、老少皆宜。

具体实施方式

[0011] 下面对本发明的较佳实施例进行详细阐述，以使本发明的优点和特征能更易于被本领域技术人员理解，从而对本发明的保护范围做出更为清楚明确的界定。

[0012] 本发明实施例包括：

实施例 1

一种火龙果保健果醋制备方法，所述保健果醋的原料配方包括以下质量份的成分：

- (1) 原料：火龙果 25 斤、萝卜 10 斤、莲子 5 斤、杏仁 3 斤、核桃仁 5 斤；
- (2) 中药：藿香 26g、甘草 12g、枸杞 20g、灵芝 25g、党参 20g、金银花 25g、茵香 20g；

所述保健果醋按下列步骤进行：

(1)、选取优质火龙果和萝卜清洗，高温灭酶，胶体磨磨浆，制成果浆；所述果浆采用复合酶酶解，酶解反应温度为 36℃，酶解时间 2h；

(2)、选取优质莲子、杏仁、核桃仁，清洗粉碎成 0.3-0.4cm 的颗粒、蒸汽蒸煮 55 分钟软化、磨浆、制成坚果浆；

(3)、在所述中药中加入 700ml 水，熬制 2 个小时后，得中药汁；

(4)、将经过酶解处理的果浆、坚果浆和中药汁按 3:1:1 的质量比混合，灭菌，加入活化后的醋酸菌，在 30℃ 左右进行密封发酵，时间为 15 天；

(5)、发酵好的混合物送入陈酿罐，经过 20 天的后熟陈酿，过滤、灌装、杀菌、制成成品；

所述复合酶用量为 3%，由果胶酶和纤维素酶按 2:1 的质量比组成。

[0013] 所述醋酸菌用量为果浆、坚果浆和中药汁总重量的 1% 左右。

[0014] 实施例 2

一种火龙果保健果醋制备方法，所述保健果醋的原料配方包括以下质量份的成分：

- (1) 原料：火龙果 40 斤、萝卜 15 斤、莲子 10 斤、杏仁 5 斤、核桃仁 7 斤；
- (2) 中药：藿香 35g、甘草 16g、枸杞 23g、灵芝 30g、党参 30g、金银花 30g、茵香 30g；

所述保健果醋按下列步骤进行：

(1)、选取优质火龙果和萝卜清洗，高温灭酶，胶体磨磨浆，制成果浆；所述果浆采用复合酶酶解，酶解反应温度为 36℃，酶解时间 2h；

(2)、选取优质莲子、杏仁、核桃仁,清洗粉碎成 0.3-0.4cm 的颗粒、蒸汽蒸煮 55 分钟软化、磨浆、制成坚果浆;

(3)、在所述中药中加入 700ml 水,熬制 2 个小时后,得中药汁;

(4)、将经过酶解处理的果浆、坚果浆和中药汁按 3:1:1 的质量比混合,灭菌,加入活化后的醋酸菌,在 30℃左右进行密封发酵,时间为 17 天;

(5)、发酵好的混合物送入陈酿罐,经过 25 天的后熟陈酿,过滤、灌装、杀菌、制成成品;

所述复合酶用量为 3%,由果胶酶和纤维素酶按 2:1 的质量比组成。

[0015] 所述醋酸菌用量为果浆、坚果浆和中药汁总重量的 1% 左右。

[0016] 实施例三

一种火龙果保健果醋制备方法,所述保健果醋的原料配方包括以下质量份的成分:

(1) 原料:火龙果 32 斤、萝卜 13 斤、莲子 8 斤、杏仁 4 斤、核桃仁 6 斤;

(2) 中药:藿香 30g、甘草 14g、枸杞 21g、灵芝 28g、党参 25g、金银花 27g、茴香 25g。

[0017] 所述保健果醋按下列步骤进行:

(1)、选取优质火龙果和萝卜清洗,高温灭酶,胶体磨磨浆,制成果浆;所述果浆采用复合酶酶解,酶解反应温度为 36℃,酶解时间 2h;

(2)、选取优质莲子、杏仁、核桃仁,清洗粉碎成 0.3-0.4cm 的颗粒、蒸汽蒸煮 55 分钟软化、磨浆、制成坚果浆;

(3)、在所述中药中加入 700ml 水,熬制 2 个小时后,得中药汁;

(4)、将经过酶解处理的果浆、坚果浆和中药汁按 3:1:1 的质量比混合,灭菌,加入活化后的醋酸菌,在 30℃左右进行密封发酵,时间为 16 天;

(5)、发酵好的混合物送入陈酿罐,经过 23 天的后熟陈酿,过滤、灌装、杀菌、制成成品;

所述复合酶用量为 3%,由果胶酶和纤维素酶按 2:1 的质量比组成。

[0018] 所述醋酸菌用量为果浆、坚果浆和中药汁总重量的 1% 左右。